

Hier und heute

Maultaschen mit Nussbutterschaum und Wildkräutersalat

Spitzenkoch Fabian Timmer macht Maultaschen und füllt den Küchenklassiker mit Hackfleisch und Blattspinat. Dazu serviert er Wildkräutersalat.

Das Rezept

von Fabian Timmer für circa vier Portionen

Zutaten Maultaschen

- 1 Rolle fertiger Nudelteig (aus dem Kühlregal)

Zutaten Füllung

- 300 g Hackfleisch (Schwein, Rind oder gemischt)
- 200 g Blattspinat (frisch oder TK, aufgetaut)
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 Brötchen (vom Vortag), in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt
- 1 Ei
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss zum Abschmecken

Zutaten Nussbutterschaum

- 150 g Butter
- 100 ml Sahne
- 50 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zutaten Wildkräutersalat

- eine Auswahl an Wildkräutern, z.B. Löwenzahn, Sauerampfer, Brunnenkresse, Giersch
- 2 EL Walnussöl oder Olivenöl
- 1 EL Apfelessig oder Zitronensaft
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Maultaschen

Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten. Den Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen (bei frischem Spinat). Abkühlen lassen. Hackfleisch, das eingeweichte Brötchen, Ei, Spinat und die Zwiebelmischung zusammen mit der Petersilie vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den fertigen Nudelteig in ca. 20 x 20 cm große Platten schneiden.

Jede Teigplatte dünn mit der Füllung bestreichen. Die Teigplatten von einer Seite her aufrollen, sodass eine kompakte Rolle entsteht. Rolle in ca. 6 cm breite Stücke schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Maultaschenrollen hineingeben und circa zwölf Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis sie gar sind.

Nussbutterschaum

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie leicht bräunt und einen nussigen Duft entwickelt. Die gebräunte Butter mit Sahne und Brühe aufgießen, verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken. Mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.

Wildkräutersalat

Wildkräuter waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Nun aus Walnussöl, Apfelessig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und über die Kräuter geben.

Anrichten

Die Maultaschen auf einem Teller anrichten und mit dem Nussbutter Schaum überziehen. Den Wildkräutersalat daneben platzieren und servieren.